

RECETA noviembre

ENSALADILLA RUSA

(fragt mich bitte nicht, warum dieser Salat ausgerechnet „russisch“ heißt ...)

<p>INGREDIENTES 1 kg de patatas, 6 huevos, pepinillos en vinagre, pimientos rojos en vinagre, aceitunas verdes, zanahorias, guisantes, atún, gambitas, mayonesa, aceite, vinagre, sal</p> <p>PREPARACIÓN Patatas, huevos y zanahorias, se dejan enfriar. Mientras tanto se cortan los pepinillos, pimientos las aceitunas verdes. Se cortan las patatas y las zanahorias. Se pelan los huevos, se dejan 3 huevos a parte para adornar la ensaladilla, los otros 3 se dividen en yema y clara, la clara se trocea y la yema se aguarda también para adornar la ensaladilla Se mezcla todo junto cómo una ensalada y se adorna primero raspando la yema sobre la ensaladilla, se ponen los huevos duros cortados a rodajitas por encima. También se puede adornar con aceitunas o gambitas.</p>	<p>ZUTATEN 1 kg Kartoffeln, 6 Eier, Cornichons (ca 10), rote Paprika, in Essig (ein halbes Glas), grüne Oliven, 3 Mohrrüben, 250 gr Erbsen gefr. oder in der Dose, Tunfisch in Dose (ein-bis zwei), Shrimps gekocht</p> <p>ZUBEREITUNG Kartoffeln, Mohrrüben und Eier (getrennt kochen) und erkalten lassen. Gürkchen, Paprika u Olivern kleinschneiden. Gemüse klainschneiden, in Würfel. Eier schälen, 3 beiseite legen zum Dekorieren.. Restliche Eier: Eiweiß und –gelb trennen, Eiweiß würfeln, -gelb beiseitelegen. Alles mit den Shrimps und Tunfisch mischen, würzen mit Salz, Öl, etwas Essig (Wein-!) und mit Yoghurt verlängerter Mayo. Gewürfeltes Eigelb hineinmischen, etwas davon darüberstreuen. Die restlichen Eier in Scheiben zur Garnierung.</p>
---	--

Unserer Kollegin Conchi Volk: dank für das „Hausrezept“!